

Tout sur les gâteaux de mariages et mignardises traiteur

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
ROIT Audrey
06.58.62.29.17
contact@cyrilsannicolas.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et comprendre le français, Maîtrise des quatre opérations mathématiques, Connaissance du pack office, Comprendre et exécuter une consigne, Avoir un objectif de reconversion ou première expérience dans le domaine de la pâtisserie ou restauration

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

De répondre à des partenariats professionnels. De réaliser une gamme de gâteaux de mariage, adaptation de mignardises salées à partir de recettes de bases et produits locaux. De réaliser une gamme de desserts adaptés au snacking ou pièces traiteurs. Acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour présenter une gamme de gâteaux de mariages notamment auprès de ses clients ou prospects, sur des salons etc... Pour créer et produire des mignardises salées et desserts de snacking pour développer l'activité de son entreprise (ici pour une activité de traiteur sucré salé).

Contenu et modalités d'organisation

Savoir concevoir et présenter sa gamme de gâteaux de mariages et mignardises salées et desserts spécialement pour activités de traiteurs ou snacking Module 1 : (3H) Bases des pièces traiteur et élaboration de recettes --> Savoir et comprendre les techniques de bases, maîtriser les classiques et élaborer des recettes déclinables. Module 2 : (7H) Pièces Traiteur et Snacking moderne --> Savoir réaliser des snackings modernes et rentables. Module 3 : (7H) Adaptation de classiques en mignardises --> Savoir innover et réaliser des mignardises Module 4 : (6H) Desserts de snacking --> Savoir élaborer des desserts facilement et rapidement réalisables, rentables et originaux à la fois. --> Choisir des desserts facilement transportables si "snacking", consommables "sur le pouce", ou consommables debout. --> Maîtriser le côté "antigaspi" pour éviter les pertes Module 5 : (2H) Initiation à l'entrepreneuriat en snacking traiteur et mignardises --> Définir une stratégie de production et de vente de pièces traiteurs Module 6 : (4H) Décors artistiques faciles pour gâteaux d'évènements --> savoir réaliser : du sucre d'art "facile" du pastillage floral Module 7 : (4H) Wedding cake factice --> savoir réaliser : gâteau de mariage à étages décoratif, avec glace royale, aérographe, fleurs séchées... pour présentation sur salons et prestations. Module 8 : (4H) Pièce montée tambours à étages artistique --> savoir réaliser : de la nougatine des choux croquembouche caramel "solide" Module 9 : (4H) Choux en mignardises --> savoir réaliser : des choux taille mignardises, rentables, tant pour de la prestation traiteur que pour faire déguster sur des salons ou événements. crème pour pièce montée Module 10 : (4H) Nude cake à la française élégant savoir réaliser : un nude cake (ici que nous pourrions faire déguster à des prospects/visiteurs) biscuit génoise masquage crème à wedding cake insert fruités décor floral et sucre Module 11: (5H) Business des mariages --> Définir une stratégie de production et de vente optimisation de production générale comment présenter un devis fichier de calcul des coûts livret de présentation pour vos clients et salons flyer type les sortes les plus rentables présenter un stand de gâteaux de mariages

...

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Autres formations possibles en pâtisserie, chocolaterie et entrepreneuriat.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00589388	du 14/04/2025 au 31/12/2026	Cavignac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC